№ 1

Домашние заготовки

ОГУРЧИКИ, ПОМИДОРЧИКИ

Лучшие рецепты консервирования

SHOUT
SHARE IT

Annotation

Каждая хозяйка имеет в запасе много различных рецептов консервирования. Сегодняшняя тема — огурцы и помидоры. Сейчас самое время узнать кое-какие секреты правильной засолки огурцов и помидоров и способы их консервирования и маринования.

- Огурчики, помидорчики. Домашние заготовки
  - Домашнее консервирование огурцов
    -
    - Рецепты домашнего консервирования с использованием огурцов
    - Малосольные огурчики
    - Консервированные огурцы с водкой
    - Салат из огурцов с эстрагоном (консервирование)
    - Закусочные огурцы в хрене
    - Огурцы с горчичными зернами
    - Огурцы натуральные с солью
    - Огурцы и помидоры в желатине
    - Огурцы маринованные очищенные
    - Быстрое соление огурцов (старинный рецепт)
    - Огурцы консервированные
    - Огурцы, консервированные горячей заливкой
    - Огурцы консервированные, кисло-сладкие
    - Огурцы, консервированные с красной смородиной
    - Консервированные огурцы с соком из смородины
    - Варенье из огурцов
    - Огурцы в белке
    - Огурцы с сахаром по-чешски
    - Огурцы в крыжовенном соке
    - Огурцы в щавелевом соке
    - Огурцы консервированные (без стерилизации)
    - Кисло-сладкие огурцы с укропом
    - Огурцы маринованные салатные
    - Солёные огурцы по-московски
    - Салат из огурцов, физалиса и моркови
    - Огурцы, маринованные по-индийски
    - Огурцы камышинские
    - Огурцы, консервированные трехкратной

заливкой
- Огурцы, квашенные с патиссонами
- Домашнее консервирование помидоров
  - Помидоры соленые
  - Помидоры, соленные в собственном соку
  - Томатная масса с хреном
  - Помидоры консервированные
  - Помидоры очищенные в собственном соку
  - Помидоры, консервированные с луком
  - Помидоры кисло-сладкие
  - Помидоры маринованные
  - Пикантные помидоры
  - Соленые помидоры с горчицей
  - Помидоры, консервированные дольками
  - Помидоры с виноградом
  - Пикантные помидоры в сахаре
  - Помидоры свежие
  - Аджика «Бабулина» (кубанская)
  - Варенье из помидоров и цитрусовых
  - Лечо(помидорное)
  - Помидоры с перцем
  - Помидоры, консервированные с уксусом и без него
  - Кетчуп с базиликом и сельдереем
  - Помидоры натуральные
  - Помидоры «Любительские»
  - Икра из отбракованных спелых помидоров
  - Икра из мелких зеленых помидоров
  - Консервированные маринованные помидоры с баклажанами
  - Помидоры «Страна советов»
  - Сушеные помидоры с пряными травами в масле
  - Соус томатный
  - Томат-пюре (I)
  - Томат-пюре (II)
  - Томат-пюре (III)
  - Томатный сок (I)
  - Томатный сок (II)
  - Томатный соус с пряностями (кетчуп)
  - Кетчуп (II способ)
  - Помидоры зеленые
  - Салат из помидоров
  - Помидоры в яблочном соке
  - Помидоры ломтиками в желатине

- Помидоры сладкие
- Помидоры соленые для фарширования
- Помидоры зеленые дольками
- Помидоры со свеклой в пленочном мешке
- Салат из зеленых помидоров
- Консервированные помидоры
- Бурые помидоры
- Помидоры маринованные с растительным маслом
- Помидоры соленые пряные
- Помидоры в яблочном соке
- Помидоры в розовом рассоле
- Помидоры в собственном соку
- Помидоры «Проще простого»
- Помидоры «Пикантные»
- Консервированные помидоры с болгарским перцем
- Помидоры по-мелитопольски
- Сок томатно-огуречный
- Маринованные помидоры по-донецки
- Помидоры, фаршированные овощами
- Сок томатный с мякотью
- Лечо «Необычное»
- Сон томатный с перцем и луком
- Мармелад томатно-яблочный
- Паста из помидоров и перца
- Соус томатно-луковый
- Заготовка из сливы, томатов и физалиса
- Помидоры, квашенные сухим способом
- Томат-пюре
- Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой
- Помидоры в яблочном соке
- Помидоры, маринованные по-грузински
- Помидоры, соленные с горчицей
- Варенье из зеленых помидоров

Огурчики, помидорчики. Домашние заготовки

Домашнее консервирование огурцов

1. Чтобы соленые огурцы были вкусными и дольше сохранялись, надо не только правильно их засолить, но и выбрать подходящий сорт. Вкуснее всего получаются небольшие зеленые огурцы с бугорчатой и ребристой поверхностью с плотной хрустящей мякотью.

2. Огурцы солят в день сбора, так как через сутки они начнут терять твердость.

3. Особое внимание следует обращать на подготовку тары. Если бочка для засолки огурцов будет плохо подготовлена, то и огурцы в ней будут невкусными и быстро испортятся.

4. Качество соления зависит не только от сырья, специй и тары, но и от технологии засолки.

При обычном посоле на 50 кг огурцов берется 3 кг соли, 1,5 кг свежего укропа, 200 г чеснока, 250 г корня хрена, по 0,5 кг эстрагона, листьев дуба, черной смородины или вишни, 1 стручок горького перца (конечно же, есть и другие рецепты, которые отличаются набором специй).

5. Острым и пряным вкусом обладают так называемые чесноковые соленые огурцы — при их засоле используется вдвое больше нормы чеснока и хрена.

6. Небольшое количество огурцов можно засаливать в стеклянных банках, не пастеризуя. Для этого свежие, желательно одного размера, огурцы тщательно моют, раскладывают по банкам, переслаивая пряностями, и заливают кипящим рассолом (50 г соли на 1 л воды).

Заливать банки можно и холодным 5 %-м раствором соли.

Банки закрывают жестяными крышками, прокипяченными в воде, но не закатывают, а оставляют на 7-10 дней для ферментации. После этого доливают рассол и закатывают.

Преимущество этого способа состоит в том, что огурцы получаются вкусными, высокого качества и хорошо сохраняются даже при комнатной температуре.

7. Для маринования берут некрупные твердые огурцы, которые сначала моют, обдают кипятком и складывают рядами в банки. Каждый ряд огурцов перекладывают укропом, добавляют головку мелко нарезанного чеснока и стручок горького перца. Затем заливают прокипяченным и охлажденным уксусом. Когда огурцы впитают уксус, можно добавить жидкость. Такие огурцы хранят в прохладном месте.

8. Венок, сплетенный из веток черной смородины и вишни, выложенный поверх огурцов в бочке, будет служить лучше, чем

деревянный кружок с грузом.

9. Часто во время зимнего хранения соленых огурцов в бочке, кадке, ведре или банке на поверхности рассола появляется плесень и пленчатые дрожжевые грибки. Если пленку не снять, огурцы быстро размягчаются и приобретают неприятный вкус и запах. Хорошим средством борьбы с плесенью является горчичный порошок, в котором содержится антисептическое вещество — аллиловое масло.

Если поверхность рассола посыпать немного горчицей, плесень развиваться не будет. Можно сделать и так: насыпать в тканевый мешочек 30–40 г сухой горчицы и поместить его между огурцами.

10. Огурцы не будут плесневеть, а вкус их даже улучшится, если еще сверху положить нарезанный стружками хрен.

11. Образование внутри соленых и консервированных огурцов пустот может иметь различные причины: длительное хранение свежих огурцов, медленное приготовление, перезрелость, а также слишком рыхлое строение клеток, вызванное внесением большого количества удобрений, или быстрый рост во влажные годы и др.

12. Зеленые огурцы можно держать свежими несколько дней, если держать их на 1/2 в воде хвостиками вниз. Воду следует менять ежедневно.

13. Если после сбора огурцов прошло 1–2 дня или они покупные, то их замачивают в чистой холодной воде на 3–6 ч для восстановления свежести.

14. Огурцы длиной более 10 см или неправильной формы можно консервировать, нарезая половинками или кружочками толщиной 1,5–3 см. У огурцов обрезают концы, тщательно моют.

И, наконец, кое-что о том, что еще полезно знать при заготовке огурцов.

Огурцы, предназначенные для консервирования, делят на пикули — 3–5 см, корнишоны первой группы -7,1–9 см, корнишоны второй группы — не более 12 см.

Рецепты домашнего консервирования с использованием огурцов

— Для засола нужно брать огурцы поздних сортов, хорошо вызревшие, но не переросшие. Наилучшая длина плода — 8—15 см. Огурцы перед засолкой перебирают, отбраковывая больные, поврежденные и уродливые. Затем моют очень тщательно в тазу, освобождая от земли и мусора, под холодной проточной водой. Если огурцы сильно загрязнены или собраны не в день переработки, то их замачивают на 5–6 ч. Можно обдать огурцы кипятком, и тогда они сохранят ярко-зеленую окраску. Перезревшие желтые огурцы ни в один вид заготовки не годятся.

Рассол готовят из воды и соли, желательно крупного помола. Вода должна быть чистой, лучше всего из колодца или скважины, без химических городских добавок. Поэтому, по возможности, делать заготовки на зиму лучше в сельской местности. Имеет значение и жесткость воды: огурцы, засоленные в природной воде, получаются всегда хрустящими.

— Концентрация рассола зависит от размера огурцов: 5–6 % соли для мелких (50–60 г на 1 кг огурцов) и 7–9 % для крупных (70–90 г на 1 кг). При составлении рецептов для соления, маринования, консервирования берется средний процент — 6 %, то есть 60 г соли на 1л воды, ввиду того, что величина плодов не оговаривается.

— При добавлении в рассол уксуса либо уксусной эссенции (соответственно, 100 г и 25 г на 1л воды) огурцы сохраняются дольше обычного. Этот метод рационален при приготовлении огурцов для долгого хранения.

— Из пряностей обычно применяют лавровый лист, перец черный горький и душистый, гвоздику — в том случае, если огурцы не консервируют, а оставляют в «незакрытом» виде. Эти пряности предохраняют рассол от плесени.

— Для консервирования огурцов применяется следующий набор зеленых культур и прочих добавок:

— На трехлитровую банку огурцов следует класть: 1–2 головки чеснока, 50 г укропа, по 8 листьев черной смородины и вишневых листьев, 1 небольшой лист хрена или часть его (кладут на дно банки), 1 стебель эстрагона или 2 стебля базилика,2 щепотки молотого перца (при 6 %-м растворе соли на 1 л воды). Раньше клали листья дуба (2–3 листа), но практика показала, что дубовые листья способствуют закисанию.

В общей сложности пряная зелень не должна превышать 5–

6 % от веса огурцов. Она выкладывается частично на дне, в середине банки, заполняя пустоты, образуемые при укладке огурцов, и сверху в небольшом количестве, т. к. банка заполняется огурцами не выше «плечиков».

— В тех случаях, когда огурцы подвяленные или крупные (случай нежелательный для консервирования), добавляется уксус для длительного хранения, как указано выше, в рассол добавляется сахар (до 1 % к весу сырья, что составляет приблизительно 1–2 ст. л. сахара без верха).

— Если банки с огурцами стоят в прохладном месте, то для усиления процесса брожения к огурцам добавляют немного листьев белокочанной капусты.

— Огурцы солят обычным способом в ведрах, больших эмалированных кастрюлях, но все же удобнее хранить заготовки в стеклянных банках, т. к. они не требуют ухода и хорошо сохраняются.

Малосольные огурчики

Особенно вкусными получаются малосольные огурчики из последних осенних урожаев.

На одну трехлитровую банку требуется 2 кг огурцов, по 50 г укропа, эстрагона и чабера, 10 г хрена, 2 зубка чеснока (при желании можно и больше, иногда добавляют и до 10 зубков) и небольшой кусочек красного острого перца.

По трехлитровым банкам разложить специи и хорошо вымытые огурцы, залить остуженным рассолом (50 г соли на I л воды), накрыть марлей и 3 дня выдержать при комнатной температуре.

После этого накрыть банки жестяными крышками и поставить на прогревание в воду. Воду, в которой прогреваются банки, довести до кипения и выдержать в ней банки 30 мин. Затем их закатать и охладить.

Консервированные огурцы с водкой

Для засолки возьмите некрупные огурчики, переберите, хорошо промойте. Дно каждой банки выложите листьями смородины и вишни, нарезанными зонтиками укропа (по 3–4 штуки), добавьте кусочки хрена, нарезанные зубки чеснока, по 1/5 стручка красного жгучего перца (без семян) и по 1 ч. л. кориандра. Плотно положите огурцы. Рассол приготовьте, как в предыдущем рецепте, и горячий влейте в банки с огурцами так, чтобы рассол только покрыл огурцы. Банки прикройте крышками и поставьте в нехолодное место.

На следующий день в каждую банку влейте по 1 ч. л. уксусной эссенции, по 4–5 ст. л. водки и добавьте оставшийся рассол, не доливая его до верха банок на 1 см.

Банки закройте полиэтиленовыми крышками или закатайте. Поставьте на холод.

Салат из огурцов с эстрагоном (консервирование)

1,5 кг огурцов и 300 г свежего эстрагона хорошо промойте и обсушите. Нарежьте огурцы кружочками толщиной 0,5 см, листья эстрагона мелко нарежьте.

Очистите 0,5 кг репчатого лука и 5–6 зубков чеснока. Лук нарежьте тонкими полукольцами, чеснок измельчите. Овощи и зелень перемешайте, посыпьте солью (1,5 ст. л.), выдержите 15–20 мин. Затем слейте выделившийся сок, а смесь залейте (по стакану) растительным маслом и 6 %-м уксусом.

Все хорошо перемешайте и плотно разложите по банкам. Закройте крышками и стерилизуйте в кипящей водяной бане: банки 0,5 л — 30 мин; 0,7 л — 35 мин.

Банки быстро закатайте и охладите.

Закусочные огурцы в хрене

1 кг крупных переросших огурцов очистите от кожуры и семян. 1,5 кг красных помидоров ошпарьте кипятком и снимите кожуру. Корни хрена (300 г) и 5–6 крупных головок чеснока очистите.

Все пропустите через мясорубку. В получившуюся пульпу добавьте из расчета на 1,5 л этой овощной смеси 90 г соли и 2 ч. л. семян укропа. Тщательно перемешайте до полного растворения соли.

По небольшим банкам разложите маленькие огурчики и залейте их овощным рассолом. Закройте крышками (можно полиэтиленовыми) и поставьте в холодильник или погреб. Заливку от огурчиков можно использовать как приправу к сосискам и мясу.

Огурцы с горчичными зернами

На 1 банку — небольшие огурцы, 1 луковица, 1 небольшая морковка, приправы для засолки, семена горчицы.

На 2 л воды — 1 ст. уксуса, 2 ст. л. соли, 8 ст. л. сахара.

Банки хорошо вымыть, простерилизовать (в духовке), крышки прокипятить.

Огурчики помыть, попки и носик не обрезать, положить в дуршлаг для стекания воды.

Лук очистить, помыть, нарезать кольцами, выложить на дно банок. Туда же положить морковку (кружочки), перец, гвоздику, лавровый лист и 1 ч. л. горчицы (горошек).

Заполнить банки огурчиками, залить обычной кипящей водой, прикрыть крышками и дать постоять так до теплого состояния воды.

Воду слить в кастрюлю, снова закипятить, добавить соль, сахар, уксус. Снять обязательно пенку. Залить кипящим рассолом огурчики и быстро закатать.

Перевернуть банки вверх дном и укутать до остывания.

Огурцы натуральные с солью

10 кг огурцов, 2 кг соли.

Огурцы очистить от кожуры, нарезать ломтиками толщиной 2–3 мм, пересыпать половиной нормы соли и выложить в стеклянную или эмалированную посуду. Поставить в холодное место. Через сутки огурцы переложить в банки, пересыпая оставшейся солью. Сверху огурцы также засыпать солью.

Закатать и хранить в прохладном и темном месте.

Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах, чтобы удалить излишки соли.

Огурцы и помидоры в желатине

Рецепт на 13 литровых банок. Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кольцами, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружочками, сладкий перец — кольцами. Все выкладывать плотно послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец.

Если будет много сока, то необходимо слить, затем залить маринадом. Накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 ч. Банки закатать и перевернуть для охлаждения. Для маринада: 2 л воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 г уксуса (9 %-го). Все прокипятить и остудить. На каждый стакан маринада — 3 ст. л. желатина. Желатин распустить и довести до кипения.

Огурцы маринованные очищенные

Хорошо развитые зрелые огурцы тщательно помыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать кубиками. Смешать огурцы с солью (на 1 кг нарезанных огурцов — 50 г соли) и поставить в холодное место. Затем огурцы отделить от сока и разложить по банкам, пересыпая семенами горчицы и мелко нарезанным луком. Из равных частей воды и столового уксуса приготовить маринад и в горячем виде налить в банки с огурцами. Через 2 суток огурцы отделить с помощью дуршлага. Маринад профильтровать. В 1 л маринада растворить 0,8 л столового уксуса и 150 г сахара. Банки с огурцами залить кипящим маринадом и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки — 10 мин, литровые и больше — 12–15 мин.

Если огурцы будут храниться при температуре 0–5 °С, пастеризовать необязательно.

Быстрое соление огурцов (старинный рецепт)

Берут 10 кг или больше огурцов, промывают их в холодной воде, кладут в посуду и соразмерно их количеству распускают соль в горячей воде (примерно 50 г соли на 1 л воды). Этим рассолом заливают огурцы, посыпают их укропом, листом черной смородины, добавляют 2–4 зубка чеснока. Когда рассол остынет, выносят посуду с огурцами в погреб и ставят на лед. Сверху огурцов кладут деревянный кружок и нажимают его чистым камнем. Через 3–4 ч огурцы готовы.

Разное соотношение огурцов, пряностей и соли придает соленым огурцам различные вкусовые качества. Очень вкусными получаются огурцы, засоленные по этим двум, тоже старинным, рецептам.

Способ № 1

На 10 кг подготовленных огурцов берут 600–700 г соли и 500–600 г пряностей (в числе пряностей — 40–50 % укропа, 5 % чеснока, а остальное количество — эстрагон, листья и корень хрена, зелень сельдерея, петрушки, базилика, листья вишни, черной смородины, дуба и др.). Для остроты вкуса хорошо добавить сушеный красный горький перец или 10–15 г свежего.

Способ № 2

Подготовленные огурцы раскладывают по банкам емкостью 3 л, заливают рассолом из расчета 50–60 г соли на 1 л воды, накрывают крышками и выдерживают 3–4 дня при комнатной температуре до начала молочнокислого брожения. Затем рассол из банок сливают и кипятят. Огурцы промывают, добавляют промытую зелень: на 3-литровую банку — до 40 г укропа, 6–8 зубков чеснока и пр. и заливают горячим рассолом. Банки пастеризуют при температуре 90 °С 12–15 мин, вынимают из воды, немедленно закатывают.

Огурцы консервированные

Для консервирования лучше брать огурцы продолговатой формы длиной до 12 см. Их необходимо тщательно помыть и замочить в холодной воде на 6 ч. Воду надо менять не менее двух раз. На 1 литровую банку берется 1–2 зубка чеснока, 1–2 лавровых листа, 5–8 горошин черного перца, 1 лист черной смородины, укроп, хрен, петрушка (всего 30–35 г).

Пряности выкладывают на дно банки и сверху. Укладка огурцов должна быть плотной. Затем огурцы заливают горячей заливкой (температура около 70 °С) и пастеризуют при температуре 90 °С литровые банки — 10–12 мин, трехлитровые — 15 мин, после чего банки закатывают и охлаждают.

Для заливки на 1 л воды берут 50–60 г соли (можно при желании добавить 25 г сахара), раствор кипятят 5 мин. Затем вливают в раствор 125 г 5 %-й уксусной кислоты или 8 г (2 ч. л.) уксусной эссенции.

Огурцы, консервированные горячей заливкой

Овощи подготавливают так же, как и в предыдущем рецепте, но закладку производят иначе. Расход продуктов такой же.

По стеклянным банкам емкостью 2–3 л (после мытья их 2 раза ополаскивают кипятком), раскладывают подготовленный лук (отлично подходят целые головки мелкого репчатого лука), чеснок и огурцы. Предварительно готовят заливку из соли и сахара по предыдущей рецептуре с добавлением пряностей и зелени. Кипятят 10–12 мин.

Огурцы, разложенные по банкам, 2 раза заливают кипятком, в котором каждый раз их выдерживают 2–3 мин. Затем воду сливают, вливают горячую заливку, добавляют уксус (из расчета 3–4 ст. л. 5 %-го уксуса на 1 л банку), банки быстро закатывают прокипяченной крышкой и охлаждают на воздухе.

Огурцы консервированные, кисло-сладкие

В банку выкладывают свежую пряную зелень: листья хрена, укроп, эстрагон, петрушку, сельдерей и т. д. Крупную зелень режут на 2–3 части. Очищают небольшие головки репчатого лука и чеснока.

В литровую банку кладут 2 ст. л. 9 %-го столового уксуса, головку лука, 1–2 зубка чеснока, 2–3 горошины черного перца, гвоздики, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени и 1/2 ч. л. горчицы. Выкладывают огурцы и заливают горячей заливкой.

Для заливки на 1 л воды требуется 50 г соли и 25 г сахара. Стерилизуют в кипящей воде литровые банки — 10 мин, 3-литровые — 15 мин.

Огурцы, консервированные с красной смородиной

Огурцы и пряности готовят так же, как указано в рецепте «Огурцы кисло-сладкие».

На 1 литровую банку — 600 г огурцов, 50 г ягод или 150 г сока красной смородины.

Заливка: на 1 л воды — 50–60 г соли.

На дно литровой банки выкладывают огурцы. В промежутки между огурцами понемногу добавляют ягоды красной смородины, очищенные от веточек. В банку выкладывают зелень, лук, чеснок и пряности. Заливают горячей заливкой и прогревают в кипящей воде литровую банку — 10 мин, 3-литровую — 12–15 мин.

Консервированные огурцы с соком из смородины

Подобрать одинаковые по размеру небольшие огурчики. Хорошо промыть и срезать кончики. На дно каждой банки положить по 2–3 горошины черного перца, бутона гвоздики, 1–2 зубка чеснока, веточку укропа и мяты. Огурцы выложить в банку вертикально. Залить заливкой, приготовленной из 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины, 50 г соли и 20 г сахара. Довести до кипения и разлить по банкам. Сразу же закрыть крышками и стерилизовать 8 мин.

Варенье из огурцов

1 кг огурцов, 150 г сахара, 3 ст. воды, 1 лимон, по 0,5 ч. л. гвоздики и корицы, ванилин — по вкусу.

С огурцов снять кожуру, вынуть серединку, нарезать, залить холодной водой, добавить корицу, гвоздику и варить на небольшом огне, пока не станут мягкими. Слить воду и выложить огурцы на марлю. Из сахара и воды сварить густой сироп, добавить лимонный сок, сваренную и нарезанную соломкой цедру лимона, залить огурцы и варить на слабом огне до прозрачности. В конце добавить ванилин. Лимон можно заменить лимонной кислотой.

Огурцы в белке

При снятии огурцов с гряд необходимо выбрать самые лучшие и срезать их так, чтобы впоследствии можно было повесить огурцы за стебелек. Затем огурцы тщательно моют и хорошенько просушивают. Потом покрывают огурцы яичным белком, образующим жесткий слой, через который не может проникнуть никакой воздух.

Смазанные таким образом огурцы сушат и вешают в сухое место на веревках, прикрепленных к стебелькам. Развешанные огурцы могут долгое время продержаться в свежем виде. От такого продолжительного хранения огурца вкус его не портится.

Перед употреблением огурец необходимо очистить.

Огурцы с сахаром по-чешски

5 кг огурцов, 1 п. зелени укропа, 1 п. молодой моркови, 1 корень хрена, 3 луковицы.

Рассол: 5 л воды, 1 л уксуса, 100 г соли, 250–350 г сахара 4 лавровых листа, 10 горошин черного перца, немного семян горчицы.

Морковь, лук и хрен чистят и мелко нарезают (соломкой). Огурцы моют, плотно раскладывают по банкам, пересыпая нарезанными овощами.

Огурцы заливают горячим рассолом. Стерилизуют в кипящей воде: литровые банки — 40 мин, двух- и трехлитровые — 60 мин.

Огурцы в крыжовенном соке

На 1 банку -2 кг огурцов, 400 г крыжовника, 100 г сахара, 50 г соли, эстрагон.

Огурцы моют, обдают кипятком и затем холодной водой, раскладывают по банкам вместе с веточками эстрагона. Крыжовник моют, заливают кипящей водой, добавляют сахар, соль и доводят до кипения.

Процеживают раствор и протирают крыжовник через сито. Кипящей смесью процеженного раствора и протертого крыжовника проводят трехкратную заливку огурцов и закатывают банки.

Огурцы в щавелевом соке

На 1 банку — 2 кг огурцов, 300 г щавеля, 700 мл воды, 2 ст. л. соли, 100 г сахара, 1 п. зелени укропа.

Огурцы моют, обдают кипятком, затем холодной водой и выкладывают в банку вместе с укропом.

Щавель моют, заливают крутым кипятком и кипятят. Добавляют в смесь протертого щавеля и щавелевого отвара, соль и сахар, кипящей смесью проводят трехкратную заливку огурцов и закатывают банки.

Огурцы консервированные (без стерилизации)

На одну банку — 1,4 кг огурцов, 75 г соли, 50 г зелени укропа, 2 листика хрена, 1 сладкий перец, 2 зубка чеснока, листья вишни, 6 листьев смородины, 2 лавровых листа.

Рассол: на 1 л воды — 60 г соли.

Для консервирования отбирают свежие, зеленые, только что собранные огурцы небольших размеров и одинаковой удлиненной формы. Отобранные огурцы моют холодной водой и замачивают на 4–6 ч. После замачивания еще раз моют проточной водой.

На дно банки выкладывают 1/3 специй, а затем до половины банки — огурцы. После этого добавляют часть зелени и специй, снова огурцы, а сверху — остальное количество зелени и специй.

Наполненные банки заливают кипящим рассолом.

Кисло-сладкие огурцы с укропом

1,5 кг огурцов, 1,5 л воды, 1 ст. сахара, 2–3 луковицы, 1 ст. л. черного перца горошком, 1 п. зелени укропа, 12 ст. л. уксусной эссенции.

Для заливки довести до кипения воду с уксусом, добавить сахар, нарезанный кольцами лук и перец. Укроп промыть в проточной воде и мелко нарезать. Огурцы помыть (не чистить), нарезать кружочками и выложить в банку, переложив измельченной зеленью укропа. Залить охлажденным маринадом. Через 2 дня маринад слить, вскипятить и снова залить огурцы.

Огурцы маринованные салатные

10 кг огурцов, 6 луковиц, 2 ч. л. семян укропа или тмина. Заливка: 6 л воды, 2 л уксуса, 5–6 ст. л. соли, 2–4 ст. л. сахара, 15–20 горошин черного перца.

Огурцы отобрать, тщательно помыть, обсушить, нарезать кружочками, сложить в эмалированный таз, пересыпать солью, укропом или тмином, молотым перцем и мелко нарезанным луком. Затем эту смесь плотно разложить по банкам и залить горячим маринадом. Банки пастеризовать при температуре 85 ºС: пол-литровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин.

Солёные огурцы по-московски

Рассол: на 10 л воды — 600 г соли, 1 ст. столового уксуса, 1 ст. водки.

Огурцы выложить в бочонок, залить горячим рассолом. На следующий день долить бочонок рассолом, забить и поставить в погреб.

Огурцы эти имеют особый, очень приятный вкус и сохраняются очень долго.

Салат из огурцов, физалиса и моркови

1 кг огурцов, 1 кг физалиса, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 300 г чеснока, 10 горошин черного перца, 100 г сахара, 40 г соли, 100 г яблочного уксуса.

Морковь и огурцы нарезать кружочками. Физалис очистить от оболочки, обдать кипятком и протереть каждый плод чистой тканью, чтобы снять налет. Репчатый лук нарезать кольцами, а чеснок — мелкими дольками. Все ингредиенты смешать, добавить соль, сахар и перец горошком. Через 10–15 мин, после выделения из овощей сока, кипятить их 10 мин с момента закипания. Затем разлить по стерильным банкам, закатать и перевернуть вверх дном.

Огурцы, маринованные по-индийски

2,5 кг мелких огурцов, 125 г соли, 2 маленькие головки лука, 1 небольшой сладкий красный перец, 3 зубка чеснока, 3 перчика чили, 3 ст. л. душистого перца, 1 ч. л. гвоздики, 3 л яблочного уксуса.

Промытые огурцы залейте водой, добавьте соль и оставьте на ночь. На следующий день слейте воду и промойте огурцы. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте ломтиками.

Лук нарежьте тонкими кольцами. По стерилизованным банкам разложите огурцы с луком, сладким перцем и перцами чили, а также добавьте очищенный чеснок. Пряности залейте яблочным уксусом и доведите маринад до кипения. Разлейте маринад по банкам, не доливая 1 см до верхней кромки, и сразу закройте крышками.

Огурцы камышинские

1,7 кг некрупных огурцов, 4-6листиков черной смородины и вишни, 2–3 зонтика укропа, 5–6 кусочков корня хрена, 4–5 зубков чеснока, 4–5 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца.

Огурцы тщательно промыть, плотно выложите в банку (вертикально). Для рассола в 1 л воды растворите 1 ст. л. соли (с верхом). Готовым рассолом залейте огурцы так, чтобы он полностью покрывал огурцы. После того как банки будут залиты рассолом, накройте их марлей и поставьте на 4–5 суток. Затем рассол из банок слейте, банку с огурцами 2–3 раза промойте холодной водой, стараясь при этом не растерять специи. Промытые огурцы залейте закипевшим рассолом и сразу закатайте банки. Переверните их вверх дном и оставьте охлаждаться (можно закутав плотной тканью).

Огурцы, консервированные трехкратной заливкой

1 зубок чеснока, 1–2 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 2 листа черной смородины, по 30 г хрена и укропа, 3–4 ст. л. уксуса.

Для консервирования берут огурцы длиной 10–12 см, моют и замачивают в холодной воде на 6 ч. Воду меняют 2–3 раза.

Часть пряностей кладут на дно банки, затем плотно выкладывают огурцы, затем вторую часть пряностей.

Огурцы 2 раза заливают кипятком, каждый раз выдержав 5 мин, затем воду сливают, заливают горячий рассол, добавляют уксус, банки быстро закатывают прокипяченными крышками и ставят для охлаждения.

Огурцы, квашенные с патиссонами

500 г огурцов, 200 г патиссонов, зелень и пряности (петрушка, сельдерей, укроп, листья мяты, смородины и вишни), чеснок, горький стручковый перец и соль, рассол (заливка) — 1,5 ст. Рассол: 1 л воды, 3–4 ст. л. соли.

Отобрать, тщательно помыть маленькие твердые огурцы. На дно банки или эмалированной кастрюли поместить пряную зелень, чеснок, горький стручковый перец и соль. Залить кипяченым рассолом и, накрыв их, оставить на 3–4 дня. Рассол слить, отфильтровать и прокипятить. Содержимое банки несколько раз промыть горячей водой и залить рассолом. Через 5 мин рассол слить, прокипятить, залить горячим и так повторять два-три раза. Залив кипящим рассолом последний раз, банку немедленно закатать.

При изготовлении консервов со стерилизацией после укладки в банки огурцы заливают горячим отфильтрованным рассолом на 2 см ниже верха горлышка, накрывают крышкой и стерилизуют в кипящей воде: банки пол-литровые — 5 мин; литровые — 10 мин, трехлитровые — 20 мин.

Домашнее консервирование помидоров

Помидоры соленые

Помидоры разной степени зрелости засаливают раздельно. Их тщательно сортируют, моют, выкладывают вместе с пряностями и заливают 6–7 %-м раствором соли. Крепость рассола зависит от степени зрелости плодов и условий их хранения. Зеленые, молочные, бурые и розовые помидоры заливают 6 %-м солевым раствором (60 г на 1 л воды), красные и крупные бурые плоды заливают 7 %-м раствором (70 г соли на 1 л воды). Красные помидоры после заливки выдерживают при температуре 18–20 °С не более суток, затем выносят в холодное место.

Пряности, используемые при солении помидоров: укроп, красный жгучий стручковый перец, черный перец горошком, а также душистый, чеснок, корень и лист хрена, лавровый лист, сельдерей, эстрагон, майоран.

Помидоры, соленные в собственном соку

Дно бочки выстилают свежесобранными листьями черной смородины, бочку заполняют красными помидорами, переслаивая их листьями смородины и посыпая солью (5 % к массе плодов). После заполнения бочки помидоры заливают протертой томатной массой. Брожение продолжается 6–7 суток, после чего бочку выносят в холодное помещение.

Томатная масса с хреном

На 1 кг помидоров — 150 г хрена, 100 г чеснока, 30 г соли, 1 ст. л. уксуса, 2,5 ст. л. сахара.

К свежим протертым помидорам добавляют тертый хрен и чеснок, соль, сахар, уксус и раскладывают по банкам.

Помидоры консервированные

В литровые банки положить листья и черешки сельдерея, нарезанные кусочками, зубки чеснока, зрелые красные помидоры, залить горячим профильтрованным рассолом (из расчета I ст. л. соли на 1 л воды), прикрыть стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать 7—10 мин, затем банки закатать, перевернуть вверх дном, прикрыть одеялом и оставить до полного охлаждения.

Помидоры очищенные в собственном соку

Для консервирования лучше отсортировать помидоры по размеру и форме (круглые, грушевидные, сливовидные), отобрать зрелые, плотные и твердые.

Помидоры тщательно помыть, выложить в дуршлаг, опустить на 1–2 мин в кастрюлю с горячей водой (температура 95–98 °С), затем вынуть и погрузить на 1–2 мин в холодную воду, после чего кожура легко снимается. Очищенные помидоры плотно разложить по банкам, залить горячим томатным соком (для этого протереть через сито свежие зрелые помидоры), прикрыть банки крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать 35–40 мин. Банки закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть. Для хранения поставить в холодное помещение.

Так же готовят и неочищенные помидоры.

Помидоры, консервированные с луком

В подготовленную литровую банку на 1/4 объема насыпать репчатый лук, нарезанный кольцами, положить 1 лавровый лист, 5–7 горошин черного перца, доверху заполнить красными спелыми помидорами, залить процеженным кипящим рассолом (1 ст. л. соли на 1 л воды) так, чтобы сверху налить 2–3 ст. л. растительного масла вровень с краями банки, закрыть стерильной крышкой, закатать и 5–7 мин простерилизовать.

Банки поставить вверх дном, прикрыть одеялом до полного охлаждения.

Помидоры кисло-сладкие

Для консервирования подбирают одинаковые плоды. Прокалывают около плодоножки. В литровую банку выкладывают помидоры и добавляют 2 ст. л. 9 %-го уксуса, луковицу (крупный лук можно нарезать кольцами), зубок чеснока, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени. Заливают горячей заливкой. Банки стерилизуют: 1 л — 10 мин, 3 л — 15 мин.

Заливка: на 1 л воды -50 г соли, 25 г сахара.

Помидоры маринованные

Помидоры для маринования берут мелкие, молочной спелости или бурые.

На одну литровую банку добавляют следующие специи: 1 лавровый лист, 1 стручок горького перца, 5 горошин черного перца, 2–3 бутона гвоздики.

Маринад: на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара, 3 ч. л. уксусной эссенции.

Полученный маринад доливают в банки. Пастеризуют литровые банки 20 мин при температуре 90 ˚С.

Пикантные помидоры

Отобрать помидоры средней спелости, разложить их по 3-литровым банкам. Перезрелые хорошо промыть, собрать в кастрюлю и поставить на огонь, довести до кипения. Когда помидоры станут совсем мягкими, протереть их через сито. В полученный сок-пюре положить (на 2,5 л) соли — 2 ст. л., сахара — 4 ст. л. Смесь размешать и еще раз поставить на огонь. Когда сок закипит, тотчас положить 0,25 ст. мелко нарезанного чеснока и 0,25 ст. тертого хрена, а также 250 г салатного перца, пропущенного через мясорубку. Этим горячим набором залить банку с отобранными помидорами.

Пастеризовать банки: 3-литровые -20 мин, литровые — 15 мин.

Соленые помидоры с горчицей

Помидоры берут неперезревшие, средней величины. Плоды тщательно моют, выкладывают в эмалированную посуду, переслаивают пряностями, укропом, чесноком, хреном, перцем, черносмородиновыми листьями и листьями вишни, эстрагоном. Дно посуды устилают пряностями и посыпают порошком сухой горчицы ровным слоем. Сверху помидоры закрывают листьями пряностей и полотняной салфеткой. Заливают рассолом, сверху кладут деревянный круг и груз.

Через 6–7 дней после засолки помидоры следует поместить в холодное место. Через 30 дней помидоры просолятся и будут готовы к употреблению.

Рассол: на 10 л воды — 300 г соли, 50 г сухой горчицы, 30 г чеснока, 200 г укропа, 30 г хрена (корень), 25 г эстрагона, 100 г листьев вишни, 20 горошин душистого перца.

Помидоры, консервированные дольками

Заливка: на 1 л воды — 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара.

Мелкие красные плоды разрезать на две части, крупные — на четыре.

На дно литровой банки положить луковицу, нарезанную кольцами, банку туго набить помидорами со специями (лавровый лист, перец, гвоздика), влить сверху растительное масло, залить кипящим рассолом, пастеризовать 15 мин.

Помидоры с виноградом

1 сладкий перец, 1 горький перец, 3 зубка чеснока, 2 лавровых листа, 5 листьев смородины, 4 горошины черного перца, лист хрена, укроп, петрушка, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 гроздь винограда.

В подготовленную банку (3 л) выложить специи, помидоры и пр. Залить на 20 мин кипятком. Воду слить, прокипятить и опять залить помидоры. Сразу же закатать.

Пикантные помидоры в сахаре

Необычный способ консервирования томатов: вместо соли надо взять большое количество сахара, хотя соль в этом рецепте не исключается.

На дно двух трехлитровых банок положите листья смородины или вишни, зонтики укропа, по 5–6 горошин душистого перца и бутонов гвоздики, по 1 ч. л. (без верха) молотой корицы.

Розовые или зеленые помидоры (10 кг) — зеленые надо бланшировать 1–2 мин в кипящей воде, тогда они не будут жесткими — разложите по банкам.

Приготовьте заливку. Красные зрелые помидоры (5 кг) пропустите через мясорубку. Сок смешайте с 3 кг сахара, 3 ст. л. соли и 1 ч. л. семян кориандра. Сок проварите и залейте им помидоры. Закройте полиэтиленовыми крышками и охладите. Поставьте на холод.

Помидоры свежие

Отобрать спелые, целые помидоры, помыть, выложить на противень и поставить в горячую духовку. Как только кожура начнет лопаться, положить их в заранее простерилизованные банки, сверху посыпать 0,5 ст. л. соли. Стерилизовать 40 мин и закатать.

Есть и другой способ. В чистую простерилизованную банку выложить помытые и просохшие плоды бланжевой спелости. Влить 2 ч. л. спирта, поджечь, банку резко встряхнуть несколько раз и закатать.

Аджика «Бабулина» (кубанская)

5 кг мясистых помидоров, 3–5 горьких перцев, 3–5 кг болгарского перца, 0,5 кг чеснока, 1 ст. уксуса, соль — по вкусу.

Все помыть. У перцев семечки можно не удалять, пропустить через мясорубку (не в комбайне — получается другая консистенция). Добавить соль, уксус.

Дать постоять около 1 ч, добавить, если необходимо, соль и уксус и разлить по простерилизованным банкам или бутылкам. Поставить в холод для хранения.

Варенье из помидоров и цитрусовых

1 кг очищенных и мелко нарезанных помидоров (оставшуюся жидкость после резки помидоров не выливать), 3 ст. сахара, 1 маленький помытый апельсин (режем дольками вместе с кожурой и потом каждую дольку на 8 частей), 1/2 лимона (нарезать так оке, как апельсин), щепотка ванили, имбирь (по желанию).

Помидоры, апельсин, лимон и сахар закладываем в кастрюлю и оставляем на 1 ч, чтобы сахар немного растворился.

Ставим на огонь, доводим до кипения и на среднем огне, помешивая, держим 5 мин.

Добавляем ваниль, имбирь, уменьшаем огонь до минимума и варим 30–45 мин.

Если варенье будет слишком жидким, варим еще.

Лечо(помидорное)

3 кг помидоров, 6 сладких перцев, 6–7 зубков чеснока, 1 ст. л. соли.

1,5 кг помидоров, перец и чеснок нарезать соломкой и варить 10 мин. Положить остальные продукты, добавить соль, сахар и варить еще 30 мин.

Готовые овощи сложить в банку (3 л) и закатать.

Помидоры с перцем

На 3-литровую банку — 2,5 кг помидоров, 1 горький перец, 5 сладких перцев, 2 морковки, 6 горошин душистого перца, 2 корня петрушки с зеленью.

По банкам разложить помидоры и специи, добавить 4 ч. л. столового уксуса, стерилизовать 15 мин.

Рассол: на 1 л воды — 20 г соли и 30 г сахара.

Помидоры, консервированные с уксусом и без него

Заливка: на 1 л воды — 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. 9 %-го уксуса.

Одинаковые по размеру помидоры наколоть около плодоножки. Разложить их вместе с зеленью по банкам.

Залить горячим рассолом.

Красные помидоры можно консервировать без уксуса. Соли брать 1,5 ст. л. Можно консервировать без соли, тогда на 1 л заливки взять 2 ч. л. сахара, 1,5 г лимонной кислоты, зелень и чеснок по вкусу.

Полезный совет

Открыв банку с консервированными овощами, фруктами, положите под крышку горчичник — содержимое не заплесневеет.

Кетчуп с базиликом и сельдереем

На 2 кг спелых помидоров -2 луковицы, 1 яблоко, 3/8 л 9 %-го уксуса, 0,5 ст. сахара, соль, 1 ст. л. сухого или 2 ветки свежего базилика, 2 ветки сельдерея с листьями, 1/2 ч. л. молотого перца, 3 бутона гвоздики.

Помидоры опустить в кипящую воду. Вынуть и снять кожуру, разрезать пополам и удалить семена. Лук и яблоко мелко нарезать. Уксус с сахаром и пряностями довести до кипения.

Помидоры, яблоко и лук положить в маринад и варить 45 мин, часто помешивая. Готовую массу в горячем виде разлить по банкам или бутылкам и закатать.

Помидоры натуральные

На 1 литровую банку — 500–600 г помидоров.

Рассол: на 1 л воды — 30 г соли, 1–2 г лимонной кислоты, 10 г сахара.

Для консервирования отобрать спелые, с хорошей окраской, плотные и одинаковые по размеру помидоры.

Консервировать можно с кожурой и без кожуры. В этом случае помидоры ошпарить кипятком и, остудив холодной водой, кожуру снять. Помидоры с кожурой наколоть в области плодоножки.

Подготовленные помидоры плотно разложить по банкам и залить кипящей водой.

Выдержать 5—10 мин, воду заменить свежей кипящей водой и выдержать то же время. В третий раз залить кипящим рассолом и сразу закатать.

Банки укутать в ватное одеяло в перевернутом вверх дном виде (для дополнительного прогревания крышек) и оставить до полного охлаждения банок.

Если помидоры не очень крупные, то достаточно одной заливки водой и затем рассолом.

Помидоры «Любительские»

На 1 литровую банку — 500–600 г помидоров, 12 зубков чеснока, 5-10 г пряной зелени: укропа, петрушки, сельдерея, базилика или любого другого.

Рассол: на 1 л воды — 35 г соли, 1–2 г лимонной кислоты, 15 г сахара.

На дно подготовленных банок положить зубки чеснока, пряную зелень.

Технология приготовления, как в предыдущем рецепте.

Икра из отбракованных спелых помидоров

На 1 кг помидоров — 6 луковиц, 100 г растительного масла, соль, молотый перец — по вкусу.

Поврежденные помидоры, слегка прихваченные морозом или вялые, обработать, помыть, дать стечь воде и запечь в духовке.

Печеные помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, обжаренный в растительном масле репчатый лук.

Все хорошо размешать и переложить в стерилизованные банки на 3/4 их емкости. Залить банки до горлышка горячим томатным соусом, накрыть крышками и стерилизовать в течение 60 мин.

Закатав, перевернуть вверх дном, охладить.

Икра из мелких зеленых помидоров

На 1 кг помидоров -3-4 морковки среднего размера, 2–3 луковицы, 2–3 сладких перца, 2–3 небольших лавровых листа, 1–2 ст. л. острого томатного соуса или томатной пасты, 100–150 г растительного масла, молотый черный перец, соль, сахар — по вкусу.

Мелкие темно-зеленые помидоры, не пригодные ни в одном виде заготовок, можно употребить, сделав икру следующим образом. Помидоры перебрать, отбраковывая с пятнами, с различными повреждениями, слишком вялые.

Срезать плодоножку с самой темно-зеленой частью помидоров. Тщательно промыть и сполоснуть. Пропустить через мясорубку. Полученную массу откинуть на дуршлаг или сито и дать стечь ненужному соку.

Тем временем подготовить овощи: морковь, репчатый лук, сладкий перец. Морковь натереть на крупной терке и обжарить в растительном масле. Репчатый лук разрезать и спассеровать на масле. Сладкий перец разрезать вдоль на части, нашинковать и обжарить в масле. Все овощи соединить в кастрюле вместе с помидорной массой. Соединив, посолить, поперчить, добавить сахар по вкусу.

Потушить в течение 15–20 мин на небольшом огне, помешивая. Положить лавровый лист и томатный острый соус, все перемешать и тушить до готовности.

Употреблять как закуску.

Консервированные маринованные помидоры с баклажанами

На 1 трехлитровую банку — 1,5 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 3 лавровых листа, 2–3 зубка чеснока, небольшой пучок зелени петрушки, небольшой пучок зелени укропа, небольшой пучок мяты, по 10 горошин черного и душистого перца, 1 ст. ложка соли.

Маринад: 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 5–6 кусочков сахара, 3 ст. л. 80 %-й уксусной эссенции.

Баклажаны очищают от кожуры, вырезают середину, засыпают солью и выдерживают 3–4 ч. Затем моют, начиняют нарезанной зеленью петрушки, укропа и мяты.

В банку кладут лавровый лист, чеснок, перец, выкладывают твердые помидоры примерно до половины, сверху — баклажаны и заливают маринадом.

Стерилизуют 30–35 мин.

Помидоры «Страна советов»

Помидоры, чеснок, болгарский перец, сельдерей.

Берете помидоры, вырезаете плодоножку и кладете туда половинку зубка чеснока (можно и целую положить).

На дно трехлитровой стерилизованной банки кладете сельдерей или петрушку, затем слой помидоров, затем нарезанный перец, слой помидоров, перца, сверху — оставшуюся зелень.

Маринад: на 2 л воды — 2 ст. л. соли, 8 ст. л. сахара.

Заливаете маринадом помидорчики, ждете 10–15 мин.

Сливаете маринад, кипятите, добавляете 100 г 9 %-го уксуса, заливаете помидорчики и закатываете.

Сушеные помидоры с пряными травами в масле

1,2 кг помидоров, 1–2 ч. л. соли, молотый черный перец — по вкусу, зелень петрушки и базилика — по 1 пучку (по 30 г), 100–150 г растительного масла, 1 зубок чеснока.

Помидоры промыть под проточной водой, разрезать на половинки. Противень застелить фольгой, обильно смазать растительным маслом и разложить половинки помидоров срезом вверх. Посыпать помидоры солью и перцем.

Зелень мелко нарезать (отложить несколько целых листочков в сторону).

Соус томатный

2–3 кг протертой томатной массы, 200 г сахара, 50 г соли, 3 ч. л. уксусной эссенции, 2 ст. л. чеснока (протертого), 5–6 горошин черного перца, 5–6 бутонов гвоздики, молотая корица — на кончике ножа.

Для приготовления соуса берут помидоры спелые. Плоды режут дольками, помещают в кастрюлю и варят 5-10 мин, слегка помешивая, чтобы не пригорело. Разваренную массу протирают через сито и уваривают в два раза, добавив соль и сахар. Для аромата в массу кладется марлевый мешочек с пряностями, который вынимается по окончании варки. Перед тем как разлить горячий соус по банкам, в него добавляют уксусную кислоту. Банки стерилизуют: 0,5-литровые — 25 мин, литровые — 40 мин.

Томат-пюре (I)

Спелые помидоры промыть, очистить и нарезать. Положить в чистую эмалированную кастрюлю и варить до тех пор, пока кожура не начнет сворачиваться. Затем протереть их. Полученное пюре положить в кастрюлю и варить до загустения. Горячее густое пюре разлить по чисто вымытым и сполоснутым горячей водой бутылкам.

Бутылки быстро завязать, завернуть каждую отдельно, выложить рядом и накрыть одеялом. Дать им остыть, затем вынуть из-под одеяла, протереть влажныйм полотенцем и поставить в холодное место.

Томат-пюре (II)

Спелые мясистые помидоры промыть и нарезать. Пропустить через мясорубку и протереть. Пюре положить в кастрюлю и варить до загустения. Горячее густое пюре разлить по чисто вымытым и сполоснутым горячей водой бутылкам. В остальном поступать, как в предыдущем рецепте.

Томат-пюре (III)

Спелые мясистые помидоры промыть и нарезать. Положить в эмалированную кастрюлю и варить до тех пор, пока кожура на помидорах не свернется. Затем их протереть, пюре отмерить, добавить сахар, соль и снова варить приблизительно 30 мин до загустения. Загустевшее, еще горячее пюре разлить по вымытым и сполоснутым горячей водой бутылкам, которые сразу же завязать, каждую отдельно завернуть и выложить. Хорошо накрыть одеялом и подождать до охлаждения.

Томатный сок (I)

Нарезанные помидоры довести до кипения и на прессе отделить сок с небольшим количеством мелких раздробленных частичек мягкости. Горячий сок разлить по банкам и стерилизовать: 0,5 л — 10–12 мин, 1л — 15–18 мин.

Томатный сок (II)

Зрелые помидоры пропустить через мясорубку, подогреть до кипения, процедить через дуршлаг. Полученный сок кипятить 10–15 мин, добавить соль, разлить по горячим простерилизованным банкам и закатать.

Томатный соус с пряностями (кетчуп)

11 кг помидоров, 4,5 кг лука, 1 головка чеснока, 180 г соли, 3 ст. сахара, 350 г уксуса (6 %-го), 2 бутона гвоздики, щепотка корицы, 9 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 2 ст. л. семян горчицы.

Выход — 10 банок соуса вместимостью 0,5 л.

Помидоры тщательно помыть, опустить на 2–3 мин в кипяток и быстро охладить в холодной воде, при этом на кожуре образуются маленькие трещинки. С помощью небольшого острого ножа с томатов снять кожуру и разрезать помидоры на 2–3 части, затем поместить в кастрюлю для варки.

Лук и чеснок очистить и измельчить ножом или пропустить через мясорубку.

Для варки одновременно с подготовленными томатами в кастрюлю положить половину положенного по рецептуре количества сахара, измельченные лук и чеснок, молотые горький и душистый перец и остальные специи.

Когда томатная паста уварится до половины объема, добавить остальное количество сахара, соль и кипятить до тех пор, пока соль с сахаром полностью не растворятся. Затем прекратить нагревание и при тщательном помешивании добавить уксус.

Готовый соус горячим разложить по подготовленным стеклянным банкам, накрыть ошпаренными крышками и стерилизовать: 0,5 л — 15 мин, 1л — 25 мин.

Вместо душистого и горького перца можно взять смесь высушенных, измельченных и просеянных пряных растений, в состав которых входят: перец красный, острый — 0,5 г, майоран — 0,2 г, базилик — 2 г.

Если нет молотого перца, используют горошек. В этом случае все специи кладут в марлевый мешочек, туго завязывают и — в кастрюлю, когда томатная паста закипит. После окончания варки мешочек вынимают.

Специи можно использовать повторно.

Кетчуп (II способ)

На 10 банок соуса (по 0,5 л) -7 кг помидоров, 7 луковиц, 3 ст. соли, 1 ст. сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, щепотка красного перца и корицы.

Спелые помидоры помыть, разрезать на дольки, смешать с мелко нарезанным луком, солью, сахаром, молотым красным перцем, молотой корицей и черным перцем. Смесь медленно уваривать, пока лук не размягчится, затем протереть ее через дуршлаг или мелкое сито, снова нагреть и кипятить 10 мин. Горячий соус разлить по подготовленным банкам, накрыть ошпаренными крышками и простерилизовать. Хранить в прохладном месте.

Полезный совет

Чтобы при хранении на поверхности томата-пюре не появилась плесень, посыпьте сверху солью и залейте тонким слоем растительного масла.

Помидоры зеленые

3 кг зеленых помидоров, 250 г мелкого лука, корень хрена, 1 ч. л. горчичного семени, 2 лавровых листа, несколько горошин черного перца, немного укропа, 1,5 л воды, 1 л 8 %-го уксуса, 150 г сахара, 50 г соли.

Мелкие зеленые помидоры промыть, очистить и разложить по банкам. Между помидорами положить очищенные и промытые лук, укроп и хрен. Воду, уксус, сахар, соль, черный перец, лавровый лист и горчичное семя вскипятить и еще горячим рассолом залить помидоры.

Банки закрыть и оставить до следующего дня. На следующий день рассол слить, прокипятить и горячим залить помидоры. Банки закатать и поставить в холодное и темное помещение..

Салат из помидоров

Твердые красные помидоры, 0,75 л воды, 0,5 л 8 %-го уксуса, 10 г соли, 10 г сахара.

Помидоры очистить, промыть, опустить в кипящую воду, быстро вынуть и снять с них кожуру. Помидоры без кожуры нарезать кружочками, удалить семена и разложить по чистым банкам.

Воду, уксус, соль и сахар вскипятить и охлажденным рассолом залить помидоры.

Банки плотно закрыть, стерилизовать 3 мин.

Хранить в холодном помещении.

Помидоры в яблочном соке

Помидоры помыть, проткнуть в области плодоножки деревянной палочкой, разложить по банкам, 2 раза залить банки с помидорами кипятком, выдерживая каждый раз 5—10 мин. На третий — влить яблочный сок с солью (на 1 л сока — 1 ст. л. соли с верхом), довести до кипения.

Если не хватит заливки, долить банку горячим несоленым яблочным соком. Закатать прокипяченными крышками.

Специи и сахар в эти консервы не кладут.

Помидоры ломтиками в желатине

На дно банки положить 1 лавровый лист. Помидоры нарезать ломтиками толщиной 1 см, разложить по банкам, сверху положить 5–6 колец лука и перец горошком.

Залить все заливкой и стерилизовать: литровую банку — 20 мин, 2-литровую — 30 мин, 3-литровую — 40 мин.

Заливка: 1 л воды, 1 ч. л. желатина, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Все вскипятить (желатин залить заранее на 40–60 мин). Положить в банку 1 ч. л. уксусной эссенции и закатать.

Помидоры сладкие

Нарезать 2 перышка чеснока, выложить на дно заранее подготовленной 3-литровой банки. Затем в банку положить помидоры и 2 таблетки аспирина. Залить рассолом и закатать.

Рассол: на 3-литровую банку -100 г соли, 200 г сахара, по 2 перца и бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 3 смородиновых листа, укроп.

Все залить водой и кипятить 3–5 мин.

Примечание: специи разложить по банкам.

Помидоры соленые для фарширования

Досуха и дочиста вытертые помидоры, сложить в горшок, залить остывшей водой, вскипяченной с солью (на 3–4 ст. воды — 1 ст. соли; чтобы свежее куриное яйцо не тонуло). Помидоры накрыть, а кроме того, сверху наложить дощечку, чтобы помидоры были погружены в соленую воду. Плесень снимать почаще, а перед употреблением мочить помидоры в воде.

Полезный совет

Помидоры при консервировании не потрескаются, если проколоть кожуру заостренной палочкой.

Помидоры зеленые дольками

Нарезать зеленые помидоры (5 кг) дольками, измельчить 1 кг очищенного чеснока, добавить 0,5 ст. уксуса, 2 стручка горького перца (или 0,5 ст. л. молотого красного), все смешать, разложить по банкам, разлить поровну образовавшийся соус. Банки долить холодной кипяченой водой.

Закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Помидоры со свеклой в пленочном мешке

Помыть средней спелости помидоры, зелень укропа, сельдерея, листья вишни. Дать стечь воде. Нашинковать сахарную свеклу — она задерживает окислительные процессы. На дно плотного пленочного мешка (можно двойного) выложить зелень со свеклой, потом помидоры, снова зелень со свеклой, помидоры, сверху зелень. Мешок плотно завязать, поставить в погреб, в банку или ящик.

Через двое суток овощную смесь залить рассолом: вода, соль, лавровый лист, перец горошком, сахар (все класть по вкусу). Когда рассол остынет, вылить в мешок и снова завязать.

На 1 л воды — 60 г соли, сахар и все остальные специи — по вкусу.

Полезный совет

Квашеные, соленые, маринованные продукты храните в керамических, фарфоровых и стеклянных банках.

Салат из зеленых помидоров

4 кг зеленых помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1–1,5 кг болгарского перца нарезать (морковь натереть на крупной терке) и поставить на 6 ч, добавив 1,5 ст. соли. Затем слить выделившийся сок и добавить 0,5 л растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. воды, перемешать и поставить варить.

После закипания варить 30 мин, добавить 1 ст. л. уксуса, разложить по банкам и закатать.

В салат можно добавить грибы.

Консервированные помидоры

Для заготовок на зиму в целом виде или половинками годятся спелые (иногда зеленые или бурые) помидоры, твердые, с плотной мякотью, не водянистые, без белых прожилок на срезе, без повреждений. Вашему вниманию предлагаются необычные рецепты консервирования помидоров.

Бурые помидоры

Незрелые мелкие помидоры надрезать крест-накрест. Болгарский перец и чеснок пропустить через мясорубку с крупной решеткой, нашпиговать помидоры этой смесью и плотно разложить по литровым банкам. Кипящим рассолом залить помидоры на 20 мин, затем рассол слить, закипятить и снова залить помидоры. Банки накрыть простерилизованными крышками, быстро закатать, перевернуть и укутать до полного остывания. Хранить в темном прохладном месте.

Помидоры маринованные с растительным маслом

Специи: на 1 л. банку — 2 лавровых листа, 5-10 горошин черного перца, 2–4 горошины душистого перца, 1 средняя луковица.

Маринад: на 1л воды — 1-10 лавровых листов, 15 горошин черного перца, 15 бутонов гвоздики, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. уксуса.

На дно чистой литровой банки выложить специи. Плотные мясистые помидоры разрезать пополам, выложить в банку срезом вниз, переслоив кольцами лука. Залить маринадом, накрыть крышками и стерилизовать 10 мин.

Перед закатыванием влить в каждую банку 2 ст. л. прокаленного растительного масла, сменить крышки на другие простерилизованные и закатать.

Хранить в темном прохладном месте.

Помидоры соленые пряные

5,5 кг помидоров, 250 г соли, 100 г укропа, 3–4 горошины душистого перца, 2 лавровых листа.

Помидоры моют, выкладывают в посуду для соления, добавляют пряности и выдерживают при температуре 18–20 °С не более суток. Затем переносят приготовленные таким образом помидоры в холодное место. Через 2–3 дня помидоры готовы.

Помидоры в яблочном соке

Заливка: на 1 л натурального яблочного сока — 1 полная ст. л. соли (без сахара и специй, их заменяет яблочный сок).

Заливку готовим из расчета 1,3–1,4 л на 3 л банку.

Некрупные помидоры наколоть зубочисткой возле плодоножки, сделав по 3–4 прокола, разложить по банкам. Залить кипятком на 10 мин, слить, закипятить и залить повторно. Через 10 мин слить и залить заливкой. Закатать крышками.

Хранить в темном прохладном месте.

Помидоры в розовом рассоле

В стерилизованные 3-литровые банки положить нарезанные кружочками 2 небольшие луковицы, несколько яблочных долек и 3 кружочка очищенной сырой свеклы. Заполнить банку небольшими помидорами и залить на 20 мин кипятком. Затем воду слить и на ней приготовить рассол: 1,5 л воды, 1 ст. л. (с верхом) соли, 150 г сахара, 70 г 9 %-го уксуса.

Кипящим рассолом залить банки с помидорами, закатать, укутать.

Помидоры в собственном соку

Помидоры средней зрелости разложить по 3-литровым банкам. Перезрелые вымыть, разрезать, положить в кастрюлю и поставить на слабый огонь, распарить. Когда они станут мягкими, протереть через сито. В полученный сок-пюре положить (на 2,5 л) 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, смесь размешать и поставить на огонь. Когда сок закипит, сразу положить 1/4 ст. мелко нарезанного чеснока и столько же тертого хрена, 250 г сладкого перца, пропущенного через мясорубку.

Этой горячей заливкой залить банки с помидорами и стерилизовать 3-литровые банки 20 мин, литровые — 15 мин. Закатать.

Помидоры «Проще простого»

В банку не нужно класть никаких приправ, не стерилизовать, а хранятся помидоры — замечательно.

Сложить в чистую банку помидоры, дважды залить кипятком, выдерживая по 10 мин, на третий раз — кипящим рассолом. Закатать. Рассол: 5 л воды, 0,5 кг сахара, 0,5 ст. соли. После закипания влить 1,5 ст. 6 %-го уксуса.

Помидоры «Пикантные»

Помидоры, чеснок, молотый красный перец, соль, уксус5 %-й, растительное масло. Рассол: 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Спелые красивые помидоры надрезают почти до конца пополам, одну половинку посыпают измельченным чесноком, вторую — молотым красным острым перцем. Половинки соединяют и выкладывают в банку довольно плотно, чтобы не распадались. На дно банки (0,75 л) предварительно наливают 1 ч. л. растительного масла.

Помидоры заливают горячим рассолом, добавляют 1 ст. л. 5 %-го уксуса, закатывают, укутывают в одеяло и оставляют до охлаждения.

Консервированные помидоры с болгарским перцем

Отобрать крупные, зрелые, но не мягкие помидоры и болгарский перец. Простерилизовать трехлитровые банки.

На дно банок положить мелко нарезанную зелень, чеснок, влить 3 ст. л. растительного масла. Затем выложить помидоры, перец, чередуя с кольцами репчатого лука. Залить готовые банки не очень горячим маринадом и стерилизовать их 10 мин. ***Маринад на 3 л воды — 3 ст. л. соли, 7 ст. л. сахара, перец душистый, лавровый лист.*** Вскипятить и добавить 1 ст. 9 %-го уксуса.

Помидоры по-мелитопольски

10 кг помидоров, 100–120 г зелени укропа, 40–50 г листьев хрена, 25 г чеснока, 50 г зелени петрушки или сельдерея, 10–15 г листьев мяты, 2–3 лавровых листа, 7-10 г красного острого перца, 7-10 г черного перца.

Маринад на 1 л воды — 50–55 г соли, 0,20-0,25 л столового уксуса.

Отобрать и помыть красные иди бурые помидоры мелкоплодных сортов. В каждую банку поместить помидоры только одного размера и одной степени зрелости. Зелень промыть в проточной воде и нарезать кусочками по 3–4 см. Красный острый перец разрезать пополам вдоль стручка.

Очищенные зубки чеснока разрезать на 3–4 части. Приправы и специи выложить на дно и поверх помидоров.

Банки с помидорами заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 5 мин, литровые -10—12, трехлитровые — 17–20 мин.

Сок томатно-огуречный

1 л томатного сока, 1 л рассола из соленых огурцов, 50-100 г сахара.

Смешать томатный сок и рассол из соленых огурцов, подогреть, растворить в нем сахар, разлить в горячем виде по банкам или бутылкам. Пастеризовать при 80 °С: пол-литровые банки и бутылки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин.

Маринованные помидоры по-донецки

1 л воды, 60 г сахара, 60 г соли, чеснок, горький и сладкий перец, лавровый лист, 1,ст. л. уксуса.

Подготовленные бурые помидоры разложить по банкам вместе со специями. Трижды залить кипящей заливкой, выдерживая по 10 мин. В последний раз добавить уксус и закатать банки.

Помидоры, фаршированные овощами

1,5 кг помидоров, 4 луковицы, 3 морковки, 25 г корня и 10 г зелени петрушки, 30–35 г соли, 40–50 г сахара, 1,5 ст. л. 9 %-го уксуса, 5–7 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, растительное масло.

600 г зрелых помидоров протереть на крупной терке, кожуру удалить. Полученную массу кипятить до исчезновения пены, добавить соль, сахар, душистый перец, лавровые листья, уксус и кипятить еще 7-10 мин.

Приготовить овощной фарш. Петрушку и морковь очистить, мелко нарезать и тушить до готовности. Очищенный лук нарезать кольцами и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Свежие, зрелые, средней величины помидоры надрезать у плодоножки и чайной ложкой вырезать сердцевину. Тушеные коренья и поджаренный лук смешать с измельченной зеленью петрушки и подогреть примерно до 70 °С. Подготовленные помидоры заполнить горячим фаршем, плотно разложить по банкам и залить приготовленным горячим соусом. Сверху налить прокипяченное в течение 5–7 мин и охлажденное до 70 °С растительное масло (из расчета 2 ст. л. масла на 1 л). Банки должны быть заполнены так, чтобы до краев горлышка осталось еще 2–2,5 см. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 60 мин, литровые — 75 мин.

Сок томатный с мякотью

Зрелые, здоровые, свежесобранные помидоры помыть, нарезать дольками, переложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного горячей воды и распарить под крышкой. Когда плоды размякнут, протереть их через редкое сито, чтобы отделить семена и кожуру. Полученный сок довести до кипения, разлить доверху в горячие банки или бутылки и сразу же укупорить. Банки и бутылки плотно выложить, обернуть бумагой и укрыть одеялом. Через 2–3 ч одеяло снять. Горлышко бутылок с пробками покрыть сургучом. Можно стерилизовать в кипящей воде.

Лечо «Необычное»

0,5 кг помидоров, 0,5 кг патиссонов, 2 луковицы, 2 сладких перца, 1–2 зубка чеснока, зелень сельдерея и лука-порея, 20 г соли, щепотка острого перца, листья майорана, любистка, 30–50 г растительного масла.

На растительном масле поджарить нарезанный пластинками чеснок, вынуть. На этом же жире поджарить нарезанный лук, добавить очищенный и нарезанный полосками сладкий перец, нарезанный кольцами лук-порей, сельдерей, мелко нарезанные помидоры и чеснок. Тушить под крышкой. Если нужно, добавить 1–2 ст. л. воды. Когда овощи размягчатся, добавить приправы. Патиссоны нарезать кубиками, вложить в овощную массу. Если овощная масса не прикрывает патиссоны, добавить воды. Тушить под крышкой 10–15 мин, переложить в банки и пастеризовать при температуре 80–90 °С: пол-литровые банки — 25 мин, литровые — 30 мин.

Сон томатный с перцем и луком

1 л томатного сока с мякотью, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 3–4 зубка чеснока, щепотка кориандра, щепотка корицы, маленький стручок острого перца, 100–150 г растительного масла, 30–40 г соли, 50–60 г сахара.

Перец очистить от плодоножек и семян, мелко нарезать и вместе с измельченным луком и чесноком, приправами, 2–3 ст. л. растительного масла и 2–4 ст. л. горячей воды тушить под крышкой до размягчения. Массу протереть через сито и смешать с томатным соком с мякотью. Уваривать в кастрюле с широким дном 15–20 мин при помешивании; добавить по вкусу соль и сахар. Разлить в горячем виде по бутылкам или банкам, налить сверху растительное масло, закатать и выдержать под одеялом до остывания или пастеризовать при температуре 90 ºС.

Мармелад томатно-яблочный

1 кг помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сахара, 6–8 бутонов гвоздики, щепотка корицы или корочка лимона.

Приготовить пюре из яблок и сок с мякотью из помидоров. Уварить в кастрюле с широким дном до загустения, часто помешивая. Добавить сахар и варить до готовности. Добавить измельченную корицу или цедру лимона. Гвоздику в марлевом мешочке опустить в массу во время варки, а затем вынуть. Разложить в горячем виде, накрыть сверху кусочком целлофана, закатать, охладить. Хранить в холодном месте.

Паста из помидоров и перца

1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, соль, сахар.

Зрелые помидоры нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Перец очистить от плодоножек и семян и нарезать мелкими кусочками. Все овощи смешать и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Потом крышку снять и варить овощи на слабом огне 30–35 мин. Добавить по вкусу соль и сахар и варить до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию повидла. Разложить ее по банкам в горячем виде и сразу закатать.

Соус томатно-луковый

1 кг помидоров, 200 г лука, 2 головки чеснока, 80-100 г растительного масла, 30 г соли, 30–50 г. сахара, щепотка черного перца и горького красного перца, лавровый лист.

Лук очистить, измельчить, поджарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить растертый с солью чеснок, несколько ложек горячей воды и уваривать под крышкой 10 мин, Положить мелко нарезанные. помидоры и уваривать еще 30 мин. Добавить приправы, уваривать еще 5 мин. Разложить в горячем виде по пол-литровым банкам и пастеризовать при 85 ˚С 30 мин.

Заготовка из сливы, томатов и физалиса

Физалис, слива, помидоры.

Маринад: 1 л воды, 50 г соли, 100 г сахара, 50 г яблочного уксуса, зелень базилика и эстрагона.

Физалис очистить от оболочки, обдать кипятком, протереть каждый плодик. Сливы, помидоры и физалис наколото вилочкой, подержать в крутом кипятке 1 мин. Затем аккуратно разложить по банкам, тут же залить кипящим маринадом. Дальше нужно пастеризовать, а затем закатать.

Помидоры, квашенные сухим способом

2 кг помидоров, 100 г сахара, 1 ст. л. соли, 50 г листьев вишни, по 50 г зелени эстрагона и сельдерея.

Помидоры моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, выкладывают плотно рядами, переслаивая их листьями вишни, зеленью сельдерея и эстрагона. Каждый ряд пересыпают сахаром и солью. Сверху накрывают чистой тканью и кладут гнет. Выдерживают в теплом помещении до появления рассола и затем выставляют на холод для хранения.

Томат-пюре

На 1 кг помидоров — 0,5 ст. л. соли.

Отобрать самые спелые помидоры, помыть, разрезать пополам, сложить в кастрюлю и поставить на слабый огонь.

Варить, иногда помешивая, пока не образуется густая однородная масса. Массу протереть через сито, переложить в кастрюлю и снова уваривать, помешивая, пока пюре не станет густым. Полученное пюре посолить, охладить, переложить в банки и залить сверху тонким слоем растительного масла. Хранить в холодильнике.

Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг лука.

Заливка: на 1 л воды — 30–40 г соли, 50 г сахара, 10–12 г черного перца, 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца.

Помидоры опустить на 1–3 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде и снять кожуру. Нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок. Овощи разложить слоями по банкам, заполнить горячей заливкой и пастеризовать при 85 °С пол-литровые банки — 15–20 мин, литровые — 25–30 мин.

Помидоры в яблочном соке

На 1 л сока — 1 ст. л. соли.

Помидоры помыть, бланшировать в кипящей воде 25–30 сек, сложить в горячие банки и залить кипящим яблочным соком с добавлением соли. 2—3-литровые банки быстро закатать, а мелкие пастеризовать 10–15 мин.

Специи класть не нужно, яблочный сок сам по себе очень приятный.

Помидоры, маринованные по-грузински

Маринованные помидоры — прекрасная закуска и дополнение ко вторым блюдам. В рецепте национальной грузинской кухни для домашнего консервирования используются зеленые помидоры, поэтому вкус этого блюда в сочетании с грецкими орехами оригинален и необычен.

1 кг зеленых помидоров, 3/4 ст. ядер грецких орехов, 7-10 зубков чеснока, 1/2 стручка острого перца, по 1 ч. л. семян кориандра и сушеной мяты, 0,5 ч. л. сушеной зелени базилика и эстрагона, 3/4 ст. столового уксуса.

Зеленые помидоры среднего размера помыть, залить кипятком, выдержать 20 мин. Слить воду, плоды разрезать на части. Ядра грецких орехов, чеснок, острый перец тщательно измельчись, растереть, отжать сок и собрать в рюмку. В выжатую массу добавить зерна кориандра, мяту, базилик, уксус и тщательно перемешать.

Нарезанные помидоры разложить по банкам, пересыпая каждый слой пряной смесью, и уплотнить. Сверху вылить выжатый сок. Закрыть и поставить в холодное место. Через несколько дней, когда маринованные помидоры пожелтеют, их уже можно употреблять в пищу.

Помидоры, соленные с горчицей

8 кг помидоров, листья черной смородины.

Рассол: 5 л воды, 0,5 ч. л. измельченного душистого перца, 12 ч. л. сухой горчицы, 0,5 ст. соли, 7 лавровых листа, 0,5 ч. л. молотого черного перца.

Плотные, чуть недозрелые помидоры моют, выкладывают в бочонок (или любую другую посуду для соления), равномерно перекладывая листьями черной смородины.

Готовят рассол и доводят его до кипения, остудив, добавляют в него 50 г сухой горчицы, размешивают и дают настояться.

После того как раствор станет прозрачным, чуть желтоватым, им заливают выложенные в бочонок помидоры, сверху накрывают полотном, деревянным кружком, кладут гнет.

Варенье из зеленых помидоров

По 1 кг зеленых помидоров и сахара, 1 лимон.

Зеленые помидоры (размером немного больше грецкого ореха) разрезать на половинки, вынуть зерна, пересыпать сахаром и оставить на ночь. Когда пустят сок, варить до прозрачности. В конце варки добавить лимон, нарезанный кружочками (без косточек) или 0,5 ч. л. лимонной кислоты. Варенье охладить и разлить по банкам. Это варенье хорошо подходит в качестве начинки для дрожжевых пирогов. Помидорами, вынутыми из варенья и обсыпанными сахаром, можно украсить торты и пирожные.